

## Opis Przedmiotu Zamówienia

### Piec konwekcyjno parowy elektryczny

- Uchwyt w kształcie skrzydła o ergonomicznym projekcie oraz otwieranie bez użycia rąk za pomocą łokcia, co ułatwia manewrowanie pojemnikami (projekt zarejestrowany w Europejskiej Organizacji Patentowej - EPO).
- Podwójne drzwi z termo-szkła z konstrukcją otwartej ramy, dla zapewnienia chłodnej zewnętrznej płyty drzwiowej. Wewnętrzna szyba na zawiasach, łatwa w demontażu, dla zapewnienia łatwego czyszczenia.
- Bezszwowa higieniczna komora wewnętrzna z wszystkimi zaokrąglonymi narożami dla łatwego czyszczenia.
- Konstrukcja w całości ze stali nierdzewnej 304AISI.
- Przedni dostęp do panelu sterowania dla łatwej obsługi serwisowej.
- IPX 5 - certyfikacja ochrony przeciw bryzgowej.
- Dostawa z przewodnicami do pojemników GN 1/1, rozstaw 67 mm.
- Wymiary zewnętrzne 867 x 775 x 808 (S x G x W)
- Moc nie mniej niż 11,1 kW, zasilanie 400 V, 3+ N
- Pojemność 6 pojemników GN 1/1, lub 12 pojemników GN 1/2.
- Urządzenie całkowicie wyprodukowane z AISI304
- Wytwornica pary bojler, możliwość ustawienia 11 poziomów wilgotności
- Dokładna kontrola wilgotności w komorze pieca poprzez Lambda sondę
- Sterowanie - ekran cyfrowym
- Port USB
- Sonda rdzenia (możliwość fabrycznej zmiany do sondy sześciopunktowej)
- Fabrycznie wbudowany, kompletny system mycia komory
- 5 cykli mycia komory pieca, możliwość używania środków ciekłych, pełnych albo enzymatycznych. Cykle GREEN do ochrony środowiska.
- Zintegrowana funkcja odkamieniania bojlera podczas cyklu mycia
- Możliwość programowania 100 programów w 4 krokach
- 5 prędkości wentylatora (od 300 do 1500 obrotów / min.)
- Zakresy temperatur gotowania od 25° C do 300° C
- Cykl konwekcyjny (25 – 300 °C),
- Cykl gotowania w parze (25 – 130 °C)
- Cykl konwekcyjno-parowy (25 – 250 °C)
- Specjalne tryby gotowania: gotowanie z obniżoną mocą, Eco-delta, gotowanie niskotemperaturowe, program regeneracje
- Możliwość podłączenia i oprogramowania w systemu optymalizacji zużycia energii
- IPX5
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE

### Mikser elektryczny blender

- Wymiary zewnętrzne 138 x 120 x 865 (S x G x W)
- Moc elektryczna nie mniej niż 0,45 kW, zasilanie 230 V, 1+ N
- Zmienna prędkość od 2000 do 9000 obrotów na min.

- Długość ramienia 553 mm.
- całkowita waga maksymalnie 3,5 kg
- Użycie do mieszania w garnkach o pojemności do 120 litrów,
- Ramie, nóż do mieszania i napęd wewnętrzny można szybko rozmontować bez użycia narzędzia i można je zmywać w zmywarce.
- Ergonomiczny kształt rączki, urządzenie rusza tylko w przypadku, kiedy obsługa trzyma rączkę obiema rękami.
- Szybki system bagnetowy do wymiany ramienia na trzepaczkę
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE
- Wszystkie części plastikowe BPA Free

### **Ubijaczka uniwersalna do miksera elektrycznego blendera**

- Wymiary SZxGxW 120x120x468 mm.

### **Szafa chłodnicza 670l**

- Klasa energetyczna: C
- Całkowite zużycie prądu: 713 kWh/rok
- Klasa klimatyczna: 5
- EEI indeks: 49,67
- Pojemność netto: 503 litrów
- Zużycie prądu na litr magazynowania maksymalnie 1,42 kWh/rok/ 1 litr
- Czynnik chłodniczy: R290
- Wymiary zewnętrzne 710 x 835 x 2050 (S x G x W)
- Moc nie mniej niż 0,2 kW, zasilanie 230 V, 1+ N
- Zakres temperatur od -2° C do +10° C.
- Urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +40° C przy relatywnej wilgotności 40 %
- Ekran cyfrowy z wyświetlaniem temperatury i przyciskami do wyboru parametrów, HACCP alarmy, kontrola i diagnostyka pracy urządzenia i warunków w środku.
- Rewersyjne pełne drzwi.
- Zamek drzwi.
- Podgrzewana ramka drzwi chroni tworzeniem skroplin.
- Wykończenie zewnętrzne i wewnętrzne szafy ze stali nierdzewnej AISI430
- Wnętrze szafy wyprodukowane tłoczeniem z zaokrąglonymi kątami ułatwiającymi czyszczenie.
- Izolacja ścian 75 mm z pianki poliuretanowej z ekologicznym gazem cyklopentan (CFC i HCFC Free)
- Izolacja skraplacza 60 mm z pianki poliuretanowej z ekologicznym gazem cyklopentan (CFC i HCFC Free).
- Wymuszony system chłodniczy z wentylatorem, prowadzony przez kanaliki powietrzne z tyłu do przodu po całej wysokości szafy.
- Czynnik chłodniczy R290.
- Automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu.

- 4 nierdzewne prowadnice na półki GN 2/1 wyprodukowane z Rilsan plastyku w komplecie.
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE

### **Zmywarka wyparzarka kapturowa**

- Wymiary zewnętrzne 746 x 755 x 1549 (S x G x W)
- Wymiary komory zmywania 590 x 560 x 440 (S x G x W)
- Moc nie mniej niż 9,9 kW, zasilanie 400 V, 3+ N
- Minimum 3 programy mycia: (45/84/150)
- Panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem na narożniku zmywarki dla łatwiejszej obsługi
- Wydajność minimum 80 koszy/godz.
- Zużycie wody maks. 2 litry / cykl
- Podgrzewanie wody płuczącej przez bojler otwarty (atmosferyczny) w kombinacji z pompą płukania gwarantuje stałe ciśnienie i zawsze stała temperatura ponad min. 85°C podczas całego cyklu płukania niezależnie od ciśnienia wody w sieci (min. 0,5 bar).
- Auto diagnostyczny system zgłaszania usterek
- Licznik cykliów
- Funkcja opróżniania bojlera
- Funkcja Soft Start pompy myjącej, która zapewnia dodatkową ochronę delikatnym naczyniom np. Szkło
- Model przystosowany do podłączenia HACCP lub Systemu kontroli maksymalnego pobierania energii.
- Możliwość instalacji w narożniku.
- Dozownik płynu płuczącego
- Możliwość zainstalowania automatycznego systemu filtracyjnego wody myjącej
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE

### **Wilk do mięsa**

- Wymiary zewnętrzne 280 x 620 x 430 (S x G x W)
- Moc nie mniej niż 1,1 kW, 400 V 3N 50 Hz
- Mielenie mięsa do 250-300 kg/godz., prędkość 1400 obrotów na min.
- Mielenie czerstwego pieczywa do 150 kg/godz., prędkość 1400 obrotów na min.
- Mielenie orzechów, sera „twarseo” do 130 kg/godz., prędkość 200 obrotów na min.
- Urządzenie wyprodukowane z aluminium, część do mielenia wyprodukowana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wymiary otworu do ładowania mięsa 370 x 245 mm
- Samo ostrzące się noże do mięsa
- Urządzenie posiada certyfikat i oznakowanie CE

### **Zamrażarka skrzyniowa V 4881**

- Napięcie 230V.
- Pojemność 488l.

**Wózek kelnerski**

- Wykonanie stal nierdzewna.
- Ilość półek: 3.

**Termos stalowy V10l**

- Wykonanie stal nierdzewna.
- Pojemność 10l.
- Termos do transportu żywności.

**Obieraczka do ziemniaków**

- Wykonanie stal nierdzewna.
- Napięcie 400 V.
- Moc elektryczna 0.55 kW.

**Separator obierzyn**

- Wykonanie stal nierdzewna.

**Napełniacz z wylewką**

- Bateria 1-otworowa ze spryskiwaczem.

**Stół ze stali nierdzewnej**

- Wymiary zewnętrzne 865 x 705 x 770 (S x G x W)
- Wyprodukowana w całości ze stali nierdzewnej profilowej AISI 304.

**Gofrownica**

- Napięcie 230 V.

**Półka stalowa wisząca**

- Wykonanie stal nierdzewna.
- Wymiary 1200x300x660.

**Garnek niski bez pokrywki, stalowy, 200 mm V3.3l**

- Wykonanie stal nierdzewna.
- Pojemność 3.3l.

**Pokrywka stalowa, 200 mm**

- Wykonanie stal nierdzewna.
- Średnica 200 mm.

**Garnek niski bez pokrywki, stalowy, 240 mm V5l**

- Wykonanie stal nierdzewna.
- Pojemność 5l.

**Pokrywka stalowa, 240 mm**

- Wykonanie stal nierdzewna.
- Średnica 240 mm.

**Garnek niski bez pokrywki, stalowy, 320 mm V12.9l**

- Wykonanie stal nierdzewna.
- Pojemność 12.9 l.

**Pokrywka stalowa, 320 mm**

- Wykonanie stal nierdzewna.
- Średnica 320 mm.

**Garnek niski bez pokrywki, stalowy, 360 mm V18.3l**

- Wykonanie stal nierdzewna.
- Pojemność 18.3l.

**Pokrywka stalowa, 360 mm**

- Wykonanie stal nierdzewna.
- Średnica 360 mm.

**Patelnia do naleśników, nieprzywierająca**

- Wykonanie aluminium.

**Talerz głęboki**

- Wytrzymały na wstrząsy i uderzenia.
- Można myć w zmywarkach.

**Talerz płytki**

- Wytrzymały na wstrząsy i uderzenia.
- Można myć w zmywarkach.

**Miska do zupy**

- Wytrzymała na wstrząsy i uderzenia.
- Można myć w zmywarkach.

**Łyżka**

- Można myć w zmywarkach.

**Widelec**

- Można myć w zmywarkach.

**Nóż**

- Można myć w zmywarkach.

**Łyżeczka**

- Można myć w zmywarkach.

**Kubek do napojów gorących**

- Odporny na obicia i szok termiczny.
- Można myć w zmywarkach.